

Stand

Benjamin Morris

Fine dining fish and chips

Rombuszhal

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
Rombuszhalfilé	4 filé
víz	1l
só	80g
szőlőmagolaj	
technika	<p>Keverjük össze a vizet és a sót, majd helyezzük a halfilét a sóoldatba 8 percre.</p> <p>Vegyük ki a halat a sóoldatból és vágjuk a halat 80g-os darabokra. Egyesével vákuumozzuk egy kevés szőlőmagolajjal és sous-vide-áljuk 5-6 percig 54,5°C-on.</p> <p>Távolítsuk el a zacskóból, helyezzünk egy szelet mangalicaszalonnát a tetejére és fedjük le tempura gyöngyökkel (recept lentebb)</p>

Tempura gyöngy

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
víz	65g
Tempura liszt	42g
só	1g
medvehagymapor	1g
Dashi koncentrátum	5g
technika	<p>Keverjük össze az alapanyagokat és tegyük egy műanyag üvegbe.</p> <p>Melegítsünk repceolajat 180°C-ra, és csöpögtessük a keveréket az olajba. Süssük amíg aranybarna nem lesz, majd távolítsuk el az olajból, és helyezzük papírra, hogy felszívja az olajat.</p>

Borsósaláta

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
zöldborsó (blansírozott és pucolt)	100g
só	1.5g
cukor	1g
szénolaj	10g

technika	Blansírozzuk a zöldborsót forróvízben, majd pucoljuk meg. Keverjük össze a borsót, sót, cukrot és az olajat és sous vide-áljuk a sütőben: gőz 85°C, 3-as ventilátor, 5 perc. Keverjük hozzá petrezselyem chiffonade-t és szeletelt cukroborsót
-----------------	--

Meleg tartárszós

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
salotta	100g
fehérborecet	35g
fehérbor	150g
zöldségalaplé	400g
só	ízlés szerint
citromlé	ízlés szerint
vaj	200g
kapribogyó (egész)	50g
salotta	30g
Cornichons (kockázva)	50g
kaporolaj	
technika	Forraljuk össze a salottát, a fehérbort és az ecetet amíg majdnem száraz lesz. Adjuk hozzá a zöldségalaplevet és redukáljuk vissza 200g-ra. Szűrjük le a levet és keverjük bele a vajat apránként amíg fényes szósz textúrát kapunk. Ízesítsük citromlével és sóval. Szervírozáshoz keverjük bele a kapribogyót, a cornichonst, a salottát és a kapor olajat

Ropogós burgonya

Szeleteljük a burgonyát finom julienne-re, mossuk át 3-szor friss vízben (fontos, hogy minden alkalommal cseréljük a vizet, hogy megszabaduljunk a keményítőtől)

Szárítsuk meg a burgonyát papírral, és süssük meg 160°C-os repceolajban.